



MENÚS COMUNIONES

Sercotel Tudela Bardenas
Comfort Collection Hotel

Sercotel
hotels

www.tudelabardenas.com | 948 410 802 | hotel@tudelabardenas.com



2020

MENÚ N° 1

Ensalada de crujiente de contrastes
Pimientos asados y huevo a baja temperatura
Gambas a la plancha
Cochinillo crujiente con jugo de su cocción
Tarta opera de praliné con helado de Ferrero

BODEGA

Tinto Crianza de Bodegas Alconde
Blanco Sauvignon de Bodegas Alconde
Agua mineral y café

Cava y Licores se facturarán según consumo

Precio, 55 € Iva incluido (50 € + 10% iva)



2020

MENÚ Nº 2

Pastel de queso y membrillo con puré de manzana
Setas guisadas con huevo trufado y espuma de patata
Langostinos a la plancha
Salmón a baja temperatura con culís de canónigos y aire de naranja
Cordero lechal asado con patatas panadera
Toscano con mousse de chocolate y helado biscuit de avellana

BODEGA

Tinto Crianza de Bodegas Alconde
Blanco Sauvignon de Bodegas Alconde
Agua mineral y café

Cava y Licores se facturarán según consumo

Precio, 61 € Iva incluido (55,45 € + 10% iva)



2020

MENÚ N° 3

Ensalada crujiente de langostinos con frambuesa
Alcachofas con foie

Saquito cremoso de verduritas y delicias de mar con salsa de calamares

Merluza del Cantábrico rellena de marisco

Cochinillo crujiente con jugo de su cocción

o

Cordero lechal asado con patatas panadera

Capricho de queso y membrillo con helado de canela

BODEGA

Tinto Crianza de Bodegas Alconde

Blanco Sauvignon de Bodegas Alconde

Agua mineral y café

Cava y Licores se facturarán según consumo

Precio, 66 Iva incluido (60 € + 10% iva)



2020

MENÚ Nº 4

Ensalada de bogavante y guacamole con rabanetas y vinagreta de coral

Timbal de verduras estofadas con huevo a baja temperatura y trufa

Brocheta de rape y langostinos con vinagreta de ajetes

Sorbete de mojito

Solomillo a la brasa con salsa de ciruela, crema de reineta y
crujiente dulce

Mousse tres chocolates con helado de avellana

BODEGA

Tinto Crianza de Bodegas Alconde

Blanco Sauvignon de Bodegas Alconde

Agua mineral y café

Cava y Licores se facturarán según consumo

Precio, 70 € Iva incluido (63,64 € + 10% iva)



2020

MENÚ INFANTIL

Jamón Ibérico
Selección de fritos

Chuletillas de cordero a la brasa con patatas fritas

Tarta de comulgante con helado

Agua mineral y refrescos

Precio, 26 € Iva incluido (23,64 € + 10% iva)

MENÚ LOS MAS PEQUES (HASTA 4 AÑOS)

Selección de fritos

Pollo Villaroy con patatas fritas

ó

San Jacobo de ternera y queso fundiente y patatas fritas

Helado

Agua mineral y refrescos

Precio, 20 € Iva incluido (18,18 € + 10% iva)

Tras el almuerzo los niños disfrutarán de un espacio de animación. Dicha actuación estará supeditada al número de comuniones que se celebren.